

Le menu

BRASSERIE

Entrée, plat, dessert

28,90 €

du lundi au jeudi midi hors jours fériés

ET CHAQUE JOUR UN CHOIX DE SUGGESTIONS

Le vendredi

AÏOLI

Complet

23,90 €

Le Petit DÉJEUNER

FORMULE PETIT DÉJEUNER COMPLET	11,90 €
OU	
AVEC ORANGE PRESSÉE	13,90 €
Une boisson chaude au choix	
Un jus Granini 25cl : orange ou ananas ou pamplemousse ou pomme	
Deux viennoiseries : un croissant et un pain au chocolat	
Un petit pain, beurre, confiture abricot ou fraise ou miel ou Nutella	

Œufs bacon grillés (3 tranches)	
ou brouillade d'œufs et bacon grillés (3 tranches)	9,00 €
Viennoiseries croissant ou pain au chocolat	1,80 €
Pain maison	1,20 €
Carré de beurre 10g	0,60 €
Petit pot de confiture : abricot ou fraise ou miel 30g ou Nutella 25g	1,20 €
Citron pressé, orange pressée	5,50 €

Les boissons CHAUDES

Café, expresso, café allongé, café serré	2,00 €
Café noisette	2,30 €
Décaféiné, décaféiné, allongé, décaféiné serré	2,20 €
Décaféiné noisettes, décaféiné allongé noisettes	2,50 €
Double café	4,00 €
Double décaféiné	4,00 €
Café crème ou déca crème (double dose dans un pot + un pot de lait chaud)	4,50 €
Cappuccino ou décappucino (double dose + mousse de lait ou chantilly)	4,80 €
Petit chocolat	3,00 €
Grand chocolat	4,50 €
Chocolat viennois (grand chocolat + chantilly)	5,00 €
Grand lait chaud	3,00 €
Infusion (tilleul, tilleul menthe, verveine, aux fruits rouges)	3,60 €
Rooibos (thé rouge sans théine)	3,60 €
Thé noir English breakfast, Darjeeling, Earl Gray, vanille et caramel)	3,80 €
Thé vert (Gunpowder, à la menthe, au jasmin, litchi poire)	3,80 €

Les CRÊPES

Crêpe nature, au sucre	4,60€
Crêpe caramel au beurre salé maison, citron et sucre, chocolat Maison, confiture abricot, fraise, crème de marrons, miel, Nutella, spéculoos	5,90€
Crêpe, Grand Marnier	6,50€

Les GAUFRES

Gaufre nature, au sucre	5,50€
Gaufre confiture, abricot, fraise	6,50€
Gaufre au Nutella, crème de marrons	6,90€
Pour accompagner vos crêpes et vos gaufres	
Supplément chantilly	1,00€
Supplément glace	1,50€

Les COUPES GLACÉES 9,90 €

LES CLASSIQUES 9,90 €	LES MELBA 9,90 €	LES INTENSES 9,90 €	LES ALCOOLISÉES 9,90 €	LA BABY COUPE - Pour les enfants ! 6,50 €
Banana Split Chocolat Liégeois Dame Blanche Mont Blanc	Fraise Melba Framboise Melba Pêche Melba	Caramélia Fruits rouges Miss Menton Nuciola	Colonnel Limoncello Pina Colada	La coupe de 2 boules et sa brochette de bonbons En supplément offert au choix : chantilly ou crémeux caramel ou sauce chocolat maison

Les GLACES & SORBETS

Banane, café, caramel fleur de sel, chocolat noir, coco, fraise, menthe avec éclats de chocolat noir, Nutty, pistache, rhum-raisons, vanille Bourbon de Madagascar	
La boule de glace	3,60€
La coupe deux boules	6,50€
La coupe trois boules	9,50€
Supplément : Chantilly, crème caramel, sauce chocolat maison	1,60€

Les SALADES

SALADE CÉSAR Poulet fermier pané, œuf mollet, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerise, salade romaine, sauce César maison.	23€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade verte romaine, fromage de chèvre rôti au miel, toasts provençaux, tomates cerises, tranches de lard grillées, vinaigrette au miel.	22€
SALADE DE POULPE Poulpe, olives noires, câpres, persil, huile d'olive, citron vert, piment d'espelette.	25€
SALADE FRISÉE, oeufs durs, croûtons, ail.	9€
TOMATES BURRATA Tomates à l'ancienne, Burrata, mayonnaise de betterave, tagliatelle de melon, huile d'olive, pesto verde, vinaigre balsamique.	22€

Les ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON DU SUD-OUEST Confiture de figues de l'Île de Beauté.	19€
MOULES GRATINÉES Beurre, ail et persil.	19€
SOUPE DE POISSONS MAISON Pêche locale, poissons de Méditerranée Croûtons à l'ail, emmental, rouille.	24€

Les PÂTES

GNOCCHIS A LA POUTARGUE ET ZESTE DE CITRON	24€
LINGUINE À L'AIL ET SES MÉDAILLONS DE LANGOUSTE	45€
PASTA ALLE VONGOLE	28€
PENNE RIGATE, POLPETTES DE BOEUF MAISON	24€

Les BURGERS

BURGER D'AGNEAU CONFIT 7 HEURES Pain buns brioché maison, agneau confit 7 heures, tomates, oignons confits, cheddar, emmental, sauce tartare et frites.	25€
BURGER DE BŒUF Pain buns brioché maison, steak haché (180 g) façon bouchère, tomates, oignons confits, cheddar, emmental, sauce tartare et frites.	23€
BURGER DE POULPE Pain buns brioché maison, daube de poulpe, parmesan râpé, aïoli.	28€

Les VIANDES

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE GRILLÉE, AIL CONFIT Environ 500 g - Sauce au poivre ou sauce aux champignons ou sauce gorgonzola.	42€
MÉDAILLON D'AGNEAU CONFIT 7 HEURES Jus d'agneau maison.	31€
TARTARE DE BŒUF ITALIEN Environ 180 g - Échalotes, câpres, persil, cornichons, parmesan, sauce cocktail.	25€
TRAVERS DE COCHON FERMIER RÔTI Jus court	29€

Nos viandes sont accompagnées au choix de : purée maison, légumes du soleil confits, frites, pommes de terre grenailles au beurre salé, salade frisée à l'ail et ses croûtons. Frites, salade verte.

Le Menu ENFANT 14,90€ (JUSQU'À 12 ANS)

BOISSON Sirop ou limonade ou jus de fruit ou Ice Tea pêche maison.

PLATS Steak haché (150 g) ou Nuggets ou Fish and Chips
Accompagnement : frites, légumes ou pâtes.

DESSERTS Une crêpe ou une glace 2 boules.

Les POISSONS

ASSIETTE DE BOUILLABAISSE - MINI 2 PERS
Sur commande, prévenir 72 heures à l'avance.
Congre, dorade, rouget, vive, pommes de terre safranées, rouille, soupe de poissons. Par pers / 59€

DAUBE DE POULPE À LA PROVENÇALE	28€
DOS DE CABILLAUD NACRÉ Sauce vierge aux agrumes.	28€
LOUP OU DORADE DE TAMARIS GRILLÉS	29€
MOULES FAÇON VAGUE D'OR	22€

PÊCHE DU MOMENT voir suggestions du jour. 11€ les 100 grs

Nos poissons sont accompagnées au choix de : purée maison, légumes du soleil confits, frites, pommes de terre grenailles au beurre salé, salade frisée à l'ail et ses croûtons. Frites, salade verte.

Les COQUILLAGES

HUITRES, CREVETTES, BULOTS, TOURTEAUX SELON ARRIVAGE

Les FROMAGES 14€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AU LAIT CRU AOP
Sélection de notre ami Olivier Nesty. Quatre fromages au choix.

Les DESSERTS 9,90€

Voir suggestions du jour.

CAFÉ GOURMAND DU MOMENT 11,90€